



MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI PÂTE À BOMBE (RICETTA DI BASE)

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON GUSTO DELICATO E ROTONDO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO A BASE DI PÂTE À BOMBE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|-------|
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 50 |
| TUORLI D'UOVO | g 100 |
| ACQUA - (1) | g 100 |
| SINFONIA CAMEL ORO | g 300 |
| PANNA 35% M.G. | g 400 |
| ACQUA - (2) | g 40 |
| LILLY NEUTRO | g 80 |

COMPOSIZIONE FINALE

PREPARAZIONE PÂTE À BOMBE:

- Miscelare i tuorli con lo zucchero e riscaldare a 60°C.
- Versare in planetaria e montare a media velocità fino al raggiungimento di un composto cremoso e spumoso (temperatura di 25°C circa).

PREPARAZIONE GANACHE:

- A parte far bollire l'acqua (1), aggiungere il cioccolato e mixare.

PREPARAZIONE MOUSSE A BASE DI PÂTE À BOMBE:

- Quando la ganache avrà raggiunto i 40°C incorporare la pate a bombe miscelando delicatamente.
- Montare a parte la panna fino ad avere una consistenza morbida (semi montata) per tutti i cioccolati fondenti, mentre dovrà essere ben montata per tutti gli altri cioccolati.
- Miscelare con frusta l'acqua (2) ed il LILLY NEUTRO dove presenti ed aggiungerli alla panna e miscelare.
- Aggiungere la panna al composto di ganache e pâte à bombe miscelando delicatamente.
- Versare direttamente negli stampi di silicone e congelare.

AVVERTENZE: per un utilizzo immediato, con sac a poche, sarà necessario montare di più la panna.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.